

菜別	4月14日		星期一	4月15日		星期二	4月16日		星期三	4月17日		星期四	4月18日		星期五
	名稱	食材名稱	數量	名稱	食材名稱	數量	名稱	食材名稱	數量	名稱	食材名稱	數量	名稱	食材名稱	數量
主食	燕麥飯	燕麥*	2 KG	糙米飯						麥片飯	麥片<福壽>*	2 KG	糙米飯		
主菜	咖哩什蔬	青花菜(CAS)<嘉鹿>	10 KG	味噌魚丁	蔥	0.6 KG	金瓜炒米粉	赤肉絲<桃園>	7 KG	貴妃燒雞	骨髓丁(CAS)<佳世福>	3 KG	蒜泥白肉	蒜泥	0.6 KG
		咖哩粉<老公仔標>(600g)	1 盒		薑絲	0.6 KG		高麗菜(QRC)+	6 KG		蕃茄醬<可果美>(快餐)	1 桶		瘦夾心肉片<桃園>	24 KG
		百頁豆腐(切12丁)(非基改)	15 KG		白芝麻	0.3 KG		米粉	26 KG		雞丁(CAS)<佳世福>	24 KG		綠豆芽(QRC)	12 KG
		馬鈴薯大丁+(QRC)	10 KG		味噌<十全>(3K)	1 箱		乾香菇絲	0.2 KG		小黃瓜(QRC)	3 KG		蔥	0.6 KG
		紅蘿蔔大丁(產銷履歷)	2 KG		豆腐(切小丁)(非基改)	4 板		南瓜(QRC)<正暘>	12 KG		紅蘿蔔大丁(產銷履歷)	2 KG			
					旗魚丁(QRC)	28 KG		紅蘿蔔絲(產銷履歷)	2 KG		洋蔥	2 KG			
副菜	枸杞香菇蒸蛋	生香菇(QRC)	2 KG	清心燴集	生香菇(QRC)	2 KG	紅燒什錦	薑片	0.2 KG	銀芽三絲	木耳絲(QRC)	1 KG	塔香肉末茄子	絞赤肉<桃園>	2 KG
		枸杞	0.3 KG		木耳絲(QRC)	1 KG		紅辣椒	0.1 KG		赤肉絲<桃園>	2 KG		絞蒜頭	0.2 KG
		年糕紙	20 張		赤肉絲<桃園>	2 KG		海帶結<聯宏>	5 KG		綠豆芽(QRC)	26 KG		茄子(QRC)<正暘>	30 KG
		洗選蛋<東杰>	25 KG		大黃瓜(去皮)+(QRC)<	12 KG		杏鮑菇頭(QRC)	8 KG		韭菜(QRC)<旭暘>	2 KG		九層塔(QRC)<旭暘>	0.6 KG
					紅蘿蔔片(產銷履歷)	1 KG		油豆腐(小三角)(非基改)(約	12 KG		紅蘿蔔絲(產銷履歷)	2 KG			
					玉米條(切)	8 KG		紅蘿蔔大丁(產銷履歷)	2 KG						
								素紫米糕(900G)	6 包						
青菜	履歷菜	薑絲	0.2 KG	機青江	絞蒜頭	0.2 KG				機塔菇	絞蒜頭	0.2 KG	蘿蔓菜	絞蒜頭	0.2 KG
		蚵白菜(產銷履歷)	31 KG		青江菜(有機)	31 KG					塔菇菜(有機)	31 KG		蘿蔓萵苣(有機)	31 KG
湯品	黑糖地瓜湯	薑片	0.3 KG	黃豆芽肉絲湯	赤肉絲<桃園>	2 KG	香菇雞湯	薑片	0.3 KG	冬瓜薏仁湯	薑絲	0.3 KG	玉米蛋花湯	洗選蛋<東杰>	6 KG
		黑糖(紅糖)(450g)<寶山>	10 包		黃豆芽(非基改)(QRC)	10 KG		白蘿蔔大丁+(QRC)	8 KG		冬瓜(青皮)(去皮)(QRC)	12 KG		紅蘿蔔小丁(產銷履歷)	1 KG
		黃地瓜(產銷履歷)	15 KG		紅蘿蔔絲(產銷履歷)	2 KG		生香菇(QRC)	2 KG		大骨(切)<桃園>	2 KG		玉米粒(CAS)(1K)<嘉鹿>	6 包
								雞丁(小)(CAS)<佳世福>	4 KG		小薏仁	2 KG			
水果	優酪乳	優酪乳<養樂多>(125ml)	419+2 瓶				水果	水果	418份						
		鮮奶<養樂多>(125ml)	2 瓶												
菜單營養分析	類別		份量	類別		份量	類別		份量	類別		份量	類別		份量
	全穀根莖類		5.4	全穀根莖類		4.7	全穀根莖類		4.4	全穀根莖類		4.7	全穀根莖類		4.7
	豆魚蛋肉類		1.6	豆魚蛋肉類		2	豆魚蛋肉類		1.1	豆魚蛋肉類		2	豆魚蛋肉類		2
	油脂類		3	油脂類		3.1	油脂類		3	油脂類		3	油脂類		3
	蔬菜類		1.1	蔬菜類		1.4	蔬菜類		0.8	蔬菜類		2	蔬菜類		1.8
	乳品類		1	水果類			水果類		1	水果類			水果類		
熱量(大卡)			721	熱量(大卡)		654	熱量(大卡)		606	熱量(大卡)		664	熱量(大卡)		659